

Klenk-Spezifikation Nr.: 250103 Version 1

Seite 1

Artikelbezeichnung:	Fructus Coriandri
Synonym:	Korianderfrüchte, Coriandri fructus, Coriander fruit
Prüfgrundlage:	Ph. Eur. , eigene Analysen
Artikelnummer:	2790 - 2799
Stammpflanze:	Coriandrum sativum L., Apiaceae
Herkunft:	Osteuropa
Beschreibung:	Koriander besteht aus den ganzen oder zerkleinerten, getrockneten, reifen Früchten von Coriandrum sativum.
Produkteinstufung:	Lebensmittel

Parameter: Prüfvorschrift: Sollvorgaben:

Identität:

Geruch / Geschmack:	aromatischer Geruch und Geschmack	
Makroskopie:	Die Früchte sind braun oder hellbraun, die beiden Teilfrüchte (Hälften) sind meist fest miteinander verbunden, mehr oder weniger kugelig, mit Durchmesser von 1,5 bis 6 mm. Frucht kahl, mit 10 gewellten, wenig hervortretenden Hauptrippen und 8 geraden, deutlich hervortretenden Nebenrippen.	
Mikroskopie:	Das braune Pulver zeigt zahlreiche Öltröpfchen, Endospermfragmente mit kleinen, dickwandigen, regelmäßigen Zellen, die kleine Kristalle, Oxalatdrusen und Öltröpfchen enthalten. Parkettzellen des Endokarps, rechteckige Steinzellen des Mesokarps. Kurze, stark verdickte, getüpfelte Faserzellen des Mesokarps.	

DC-Prüfung: Ph. Eur.2.2.27 entspricht dem Vergleichschromatogramm

Reinheit

Trocknungsverlust:	Ph. Eur.2.2.32	Max. 10,0%
Asche:	Ph. Eur.2.4.16	Max. 8,0%
Fremde Bestandteile:	Ph. Eur.2.8.2	Max. 2%

Gehalt:

Haltbarkeit: 24 Monate

Anlage zu Klenk-Spezifikation Nr.: 250103

Seite 2

Artikelbezeichnung: **Fructus Coriandri**

Weitere Informationen, nicht Bestandteil der Spezifikation

Anwendung:	Zur Unterstützung der Behandlung von Oberbauchbeschwerden wie Völlegefühl, Blähungen, und leichten krampfartigen Magen und Darmstörungen.
Teebereitung:	1 Teelöffel voll Koriander unmittelbar vor Gebrauch zerstoßen, mit ca. 150 ml siedendem Wasser übergießen und nach 10 Minuten durch ein Teesieb geben.
Dosierung:	Mehrmals täglich eine Tasse frisch bereiteten Teeaufguss trinken
Abgabe:	Freiverkäuflich
Inhaltstoffe:	Ätherisches Öl
Lagerung:	Gut verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern.
Literatur:	Teedrogen (Hrsg. Wichtl)